

# Viele Stöffche zum Probieren

Produzenten aus drei Kontinenten präsentierten ihre Apfelweinspezialitäten im Römer

Natürlich hat sein Land derzeit andere Sorgen. Umso ergriffener waren die rund 400 Gäste der Apfelweinpräsentation im Kaisersaal des Römers, als der Japaner Kiyoshi Miyazawa die Ansprache hielt.

Frankfurt. Japan ist für Europäer das Land der Kirschblüten. Dass dort auch die Apfelbäume blühen und aus den Früchten Ebbelwei entsteht, wirkt reichlich exotisch. Miyazawa ist einer von 80 Apfelweinherstellern in dem Inselstaat im Pazifik. „Ich gehöre zu den kleineren“, verriet er den Zuhörern. Er keltert in seinem Betrieb „Mashino Winery“ die Sorte Jonathan, die in Japan Kougyoku heißt, was so viel wie roter Ball bedeutet. Auch die in Japan beliebten Fuji-Äpfel, welche in den Obsthainen der „Mashino Winery“ nahe Nagano gedeihen, werden zu einem gehaltvollen Apfelwein vergoren. Sein Betrieb liege in einer bergigen Region und sei von den Auswirkungen des Erdbebens weitgehend verschont geblieben, sagte Miyazawa. Doch auch der Apfelweinproduzent hat (Absatz-)Sorgen: Der Konsum von Apfelwein in Japan sei noch gering.

Rund 1000 Besucher verkosteten an den Ständen von 65 Ausstellern, darunter 40 Keltereien, in den Römerhallen Apfelweinspezialitäten. Veranstalter ist die „Apfelwein weltweit GbR“ von Andreas Schneider und Michael Stöckl. Zum dritten Mal veranstalteten sie ihre Apfelweinpräsentation im Römer mit Oberbürgermeisterin Petra Roth als Schirmherrin.

## Teil der Trinkkultur

Sie erwies sich als profunde Kennerin des Stöffche. Roth will den Ebbelwei zu einer Marke machen, vergleichbar dem französischen Cidre. Seit jeher sei das Frankfurter Stöffche nicht nur eine Flüssigkeit, sondern Teil einer Trinkkultur. „An apple a day keeps the doctor away“ zitierte die OB ein englisches Sprichwort („Jeden Tag ein Apfel macht den Arzt entbehrlich.“). Was aus den „schrumpelige Äppelscher“



Goldgelb funkelt das Stöffche im Glas: Diese beiden Kennerinnen erfreuen sich an der Vielfalt der dargebotenen Apfelwein-Geschmacksrichtungen in den Römerhallen. Fotos: Kammerer

alles werden kann, erfahren, die Besucher beim Rundgang durch die Römerhallen. Aus drei Kontinenten waren Apfelweinhersteller vertreten mit Spezialitäten wie kanadischem Eisapfelwein, Rhöner Apfelscherry, Apfelspekt mit Rosenessenz und Odenwälder Apfelmessig.

## Prickelnde Cidres

Aus dem Baskenland waren Pascale und Bixintxo Aphaule gekommen, um ihre prickelnden Cidres vorzustellen. Zur kulinarischen Grundausstattung in Asturien gehört der Sidra. Seit 1925 wird diese Spezialität im großen Stil in Familienunternehmen Trabano in Gijon produziert. In den Römerhallen konnten

die Besucher erleben, wie die Spanier die Sidra traditionell und artistisch über Kopf aus gut einem Meter Höhe in die Gläser rinnen ließen. Ein „Apfelweinfall“ gewissermaßen, der das Getränk zum Schäumen brachte.

## Apfelanbau in Finnland

Das vermutlich nördlichste Apfelweinanbaugebiet liegt in Finnland. Pia und Juha Koronen haben sich auf ihrem Gut Viiniverla Oy im nördlichen Kymi-Flusstal auf die Herstellung hochwertiger Bio-Fruchtweine spezialisiert und schenken ihre Apfelweine aus.

Der Verein „Pomodoro“ präsentierte in Körbchen Äpfel alter Sor-

ten wie Rheinischer Bohnapfel, Heuchelheimer Schneepfäfel, Geflammtter Kardinal oder Ananasnetzte. Sorten, die auch am Bauernmarkt auf der Konstablerwache donnerstags und samstags erhältlich sind.

Angesichts des Apfelweinduftes um ihn herum hätte der „Sachsenhäuser im Ratskeller“ so der Titel einer Wandmalerei, seinen Irrtum erkennen müssen: „Es ist alles hier so fein, ich glaab, hier gibts kein Äbbelwein“, vermutet der Herr. Doch Ebbelwei ist längst zum Lifestyle-Getränk geworden. Am 18. März 2012 wird die nächste Apfelweinpräsentation im Römer stattfinden. tre



Ebbelwei-Winzer Kiyoshi Miyazawa mit Schirmherrin Roth.